

Bavette al pesto con patate e acciughe

Ingredienti per 4 persone

.....
350 g di bavette

80 g di pesto alla genovese pronto

250 g di patate

50 g di filetti d'acciuga sott'olio

1 cucchiaio di olio d'oliva

3 cucchiaini di sale grosso

1 spolverata di pepe piccante
.....

Lavate e sbucciate le patate, tagliatele a cubetti di mezzo centimetro. Portate ad ebollizione tre litri di acqua in una pentola e salate. Versatevi i cubetti di patata, fate riprendere il bollore. Unite le bavette, cuocete per otto minuti.

Scaldate il pesto in un pentolino a fuoco basso per circa 30 secondi. Scolate i filetti d'acciuga dall'olio, spezzettateli con una forchetta, aggiungeteli nel pentolino. Cuocete ancora per trenta secondi mescolando, pepate il tutto.

Scolate le bavette e le patate, versatele in un'insalatiera. Condite con il sugo, unite l'olio, mescolate bene e servite.